

伝統の「吹田くわい」料理教室

雑煮、ケーキ、アイス―千里金蘭大で開催



大阪府吹田市の伝統野菜、吹田くわいを使った「吹田くわい料理教室」が昨年12月8日、同市の千里金蘭大学で開催された＝写真。

くわいは丸い実から芽が出ることから芽出たい（めでたい）野菜ともいわれ、同市特産の吹田くわいは、一般的なくわいよりも小粒で甘みがあるという。宅地化など

の影響で吹田くわいの生産量が減少する中、地元の伝統野菜に親しみを持ってもらおうと、市内在住の小学生以上を対象に同市シティプロモーション推進室が料理教室を主催。同大学、北大阪農業協同組合、大阪ガスネットワーク株式会社、一般社団法人全国栄養士養成施設協会などが協力している。

同大学栄養学部（吹田くわい入り）▽西風お雑煮（吹田くわい入り）▽吹田くわいハンバーグ▽吹田くわい甘露煮▽吹田くわいモンブラン▽吹田くわいアイスのレシピを考案。参加した児童らは吹田くわいの説明を受け、学生から調理を教わりながら試食を楽しんだ。

半年かけてモンブランを考案した学生は「栗のように甘露煮にできると考え、くわいの甘露煮を刻んで入れて形を残すことで存在感を残す工夫をした」と説明。同学部栄養学科の八木千鶴准教授は「学生たちは今後、管理栄養士としてさまざまな世代の方と関わっていく。市民と一緒に料理を実践的に学ぶ教室は、コミュニケーション能力の育成に役立つ」と話していた。